

Más para venir al punto á que llega hoy, por qué hacer la campaña que ha estado haciendo? Para decir que se confie en el gobierno y para decirlo á última hora, ¿por qué censurarle antes tanto como se le censuró? Si hoy se reconoce que hay que esperar á que el gobierno cumpla su misión para exigirle más tarde la responsabilidad en que queda incurrir, ¿por qué juzgar, como se juzgó hasta aquí, antes de realizarse el hecho?

cenurado por la conducta que empieza a seguir hoy; pero si por la de antes, que ha sido muy distinta.

Se ha hecho creer al país que el gobierno procedía obligado por los Estados Unidos; se le ha dicho todos los días que esto era vergonzoso, que España no debía consentir tamaño ultraje al honor nacional, y hoy se le dice a ese mismo país que no ha habido negociación ninguna con los norteamericanos y que viva sereno y tranquilo para que nuestros gobernantes puedan realizar su difícil misión. Y se dice esto a España, cuando por espacio de muchos días se ha hecho que sus habitantes vivan con el alma en un hilo.

Lo que hoy se dice, hubiera sido completamente inútil siguiendo antes otra muy distinta conducta. Antes, una sola palabra hubiera bastado para convencer a todas las gentes de que es conveniente lo que ahora se desea. Hoy, será necesario escribir artículos y más artículos para obtener aquella convicción y, aún así acaso no se consiga por completo, porque algunos lectores, sorprendidos con el cambio de *El Imparcial* al hablar del gobierno, pudieran creer que obedece a cualquiera de las muchas circunstancias que el vulgo es muy amigo de admitir como cosa corriente en los periódicos de gran circulación.

Pero aunque de *El Imparcial* se piense ó se diga alguna cosa que pudiera ofenderle, como ésta no sería la primera vez, no desmaye en la campaña que hoy emprende, siga diciendo que tenga España confianza en el gobierno, consígalo de una gran parte de la opinión pública y esté seguro de que si hoy pudiera censurarle alguien, mañana le aplaudirá todo el país al ver que lo que el diario madrileño pretende es, hoy por hoy, prestar a España un gran servicio.

Torciendo, extraviando a la opinión pública esta contribuyendo a hacer más difícil la misión del gobierno, y si esta misión no ofrece después buenos resultados, se atribuirá seguramente la culpa al gobierno, eso sí, como siempre; pero culpable ó no, lo cierto sería que todos saldríamos perjudicados.

En cambio, conduciendo a la opinión por el camino que debe seguir, es más fácil que la misión que el gobierno realice sea beneficiosa para todos y si así no fuese, entonces sería cuando se le habrían de exigir las responsabilidades en que hubiese incurrido por negligencia ó por torpeza.

Carmón hace cuanto puede porque sus lectores vayan por ese buen camino. Quizá por esto alguien le haya censurado, pero más que la efímera satisfacción que pudiéramos experimentar mintiendo, preferimos la tranquilidad que nos produce el aconsejar (tal vez sin derecho a ello) que se proceda prudentemente por ser este lo que más beneficios puede proporcionar a España y a todos sus habitantes.

Procúrese convencer de esto a los apasionados y a los torpes, y no haya vacilaciones para hacerlo, pues si esta es tarea difícil y trabajosa, el trabajo no nos debe pesar cuando se realiza en bien de todos.

Carmón.

26 abril de 1896.

El azufrado de las vides

Dice «El Norte de Castilla» que con la primavera vienen para el agricultor determinadas labores del campo, que conviene que aquéllos nunca echen en olvido.

Una de las mas principales para el viticultor es el azufrado de las vides para evitar los estragos del *oidium* en las cepas amenazadas y fortalecer a la par el desarrollo de la planta.

Para que esta operación obtenga los resultados que son de desear, es necesario adoptar determinadas operaciones:

Desde luego es necesario que el azufrado sea completamente puro y se halle en el mas completo estado de división, lo que en la actualidad se consigue triturando y tamizando ese cuerpo, mediante procedimientos que le reducen a polvo casi impalpable. Sin embargo, siempre que sea posible optar entre ellos deberá preferirse el azufre sublimado al pulverizado, porque el primero se adhiere con mayor energía; su acción es mas duradera, y la cantidad que gasten los aparatos, menor. Por la dificultad de procurarse grandes cantidades de azufre sublimado, y por la de descubrir los fraudes, se emplea generalmente azufre en polvo.

Para proceder a la operación, es necesario disponer de aparatos convenientes, y así es preciso servirse de fuelles ó tubo encurvado que sean de fácil manejo por hallarse contruidos con madera poco pesada.

Una vez preparado el azufre y dispuestos los fuelles, será necesario conocer cuál es el momento en que habrá de operarse para que no resulte inútil el dinero y el tiempo que se gasta. Por las indicaciones anteriores respecto de la temperatura, bajo la cual se desprenden los vapores que han de originar el ácido sulfídrico, se comprende perfectamente que es ocioso practicar el azufrado durante la estación fría ó en los días lluviosos, es decir cuando el agua se encargaria de lavar las hojas, racimos y tallos, arrastrando a suelo el polvo que sobre ellas vaya arrastrando el operador.

De aquí que después de inspeccionadas las viñas y después de adquirida la certidumbre de que se hallan atacadas por el *oidium* a mediados de mayo, ya que el moño se desarrolla generalmente en cuanto la temperatura se eleva a 20 centígrados durante el día, se deberá proceder al azufrado, siempre que se advierta la existencia del moño en cualquiera parte verde de la cepa.

El *oidium* se desarrolla y produce semillas en el periodo de 25 a 30 días, y el azufre a su vez solamente produce resultados eficaces durante un periodo de análoga extensión. De ahí que no siempre acabe con el *oidium* un solo azufrado, y que conyenga practicar la operación hasta tres veces en un mismo año y un mismo viñedo, si bien por lo común basta practicar dos veces el azufrado.

Operando con oportunidad se economiza tiempo y desembolsos, porque en un viñedo de cierta extensión no todas las cepas se hallan expuestas a contraer ese grave y verdadero padecimiento, y aun la misma clase de viña no está sujeta siempre al *oidium*, ni éste le invade todos los años, ni con la misma fuerza en todas las exposiciones ni con todos los sistemas de cultivo.

Por lo común, basta azufrar por vez primera las viñas con tal de que se aproveche el momento de la floración, si la operación se practica en las condiciones necesarias, y repetirla en el espacio de 13 ó 20 días para que desaparezca el moño y queden las vides en satisfactorias condiciones.

La Virgen de la chimenea

Madrid 28.—Todo Madrid acude a los barrios bajos soliviantados con la buena nueva de una aparición de la Virgen Santísima.

Los vecinos de Cava Alta son los que han propalado la nueva jurando y perjurando que han visto a la propia Madre de Dios en lo alto de una chimenea de una casa.

Tal fué el clamoreo, que en poco rato se han reunido dos mil personas por lo menos junto a la casa del milagro.

El gobernador, avisado de la alarma, ha mandado guardia civil de caballería y de infantería, a la Cava Alta y por si mismo ha querido registrar la casa.

Mientras tanto, apareció esta noche distatamente la luz encima de la chimenea, saludada con las exclamaciones del pueblo que veía distintamente la imagen de la Virgen, formándole un nimbo la claridad visible para todos, que, al decir de los desprecupados, es sencillamente el reflejo de la luna, ahora en su plenitud, sobre la chimenea milagrosa, que está pintada de blanco.

En la calle hay a estas horas todavía algunos centenares de curiosos mirando al aire.

En el harrio de Cava poca gente duerme. Nada tan gracioso como los comentarios de las decididas mujeres de la calle de Toledo y de la plaza de la Cebada, al explicarse mutuamente la verdad y el trascendental significado de esta aparición de la Virgen de la chimenea.

Cocina de La Lucha

Almuerzo

Cocurreis a la mallorquina
Becadas a lo cazador
Pierna de cordero empanada
Aneas de rana con huevo
Orejas de cerdo fritas
Flan de café con leche

Postres

Comida

Sopa de ajo
Gallina en pabre
Pichones rellenos
Almejas a la chichonera
Lenguado a la marinera
Crema de chocolate
Postres

Ranas con huevos.—En una vasija relativamente grande se pone agua aliñada con sal, perejil, ajos fritos, pimienta y demás especies a capricho; se coloca al fuego y al cabo de un rato se echan las ranas con los huevos estrellados que estén espaciosos, sirviéndolas bien calientes.

Almejas a la chichonera.—Májanse en un mortero ajos con aceite, una miga de pan humedecida en agua, pimiento dulce, zumo de limón ó vinagre y algún otro aliño a gusto; hecho esto se ha preparado lo que por Andalucía se llama *ajilmojile*. Las almejas limpias y dentro de una tartera se meten en el horno para que abran y cuezan en seco.

Así que estén a punto, se colocan en una fuente honda y se les echa por encima el *ajilmojile* mencionado.

Lo de Cuba

Noticias del 28

La situación de Maceo

Un telegrama particular de la Habana confirma la noticia de que la situación de Maceo es crítica é insostenible.

Hállase éste en la provincia de Pinar del Río, añadiendo el despacho, que las partidas del generalísimo andan recelosas, temiendo que Maceo, aprovechándose de cualquier descuido, las abandone.

Los adictos a éste cabecilla no le pierden de vista, acompañándole muchos hasta en los menores movimientos, vigilándole cuidadosamente.

Máximo Gómez, que se halla en el término de Remedios no puede acudir en auxilio de Maceo, como creía este cabecilla.

Para hacer frente a la apurada situación desarma pequeñas partidas al objeto de reforzar otras de mayor importancia.

El desaliento entre los insurrectos ha llegado hasta un límite inesperado.

La columna de Berna ha marchado, hacia Pinar del Río para coadyuvar a la persecución de Maceo. Esta columna compónenla 1.500 hombres, organizándose otras para el mismo fin.

La trocha de Mariel

Sigue reforzándose la línea de Mariel, para evitar nuevas intentonas por parte de los insurrectos que tratan de acudir en auxilio de Maceo.

Ultimamente han sido designadas para dicha línea las fuerzas de ingenieros que desembarcaron hace pocos días.

Presentaciones

Acogiéndose al nuevo bando publicado por el general Weyler, son muchos los insurrectos que se han presentado a indulto, asegurándose que aún lo verificarán muchos más.

Entre los primeros figuran varios cabecillas que refieren las mil vicisitudes y contratiempos que han experimentado.

Una triste noticia

Se ha recibido una dolorosa noticia de la Habana.

El teniente del batallón de Mérida, don Joaquín Quintante, que estaba de destacamento en Paredes (barrio de Sancti Spiritus), murió a causa de una equivocación.

Un centinela que vigilaba las cercanías de un fuerte hizo un disparo matando a dicho teniente é hiriendo a un cabo que le acompañaba.

Se ha instruido sumaria para esclarecer el hecho.

Expedición fracasada

En el ministerio de Estado se han recibido despachos de Bogotá en los que nuestro representante en Colombia notifica el fracaso de una expedición filibustera armada para Cuba.

La expedición se preparaba en Barranquilla.

Faltan detalles de la importancia y el personal de la expedición.

Muerte de un teniente

Ampliando la noticia relativa a la muerte del teniente del batallón de Mérida, señor Quintante, añádesese que éste era filipino y que en previsión de un ataque por parte de los insurrectos, tenía dadas órdenes a los centinelas para que disparasen contra quien por la noche, al responder a la voz de alto, no diese la contraseña establecida.

Salíó el Sr. Quintante acompañado de un cabo, y al regresar no fué reconocido por el centinela, quien, cumpliendo la consigna, dió la voz de alto.

A causa de no haber oído la intimación ó tal vez porque el teniente olvidase la contraseña, el centinela disparó contra el grupo.

Entonces fué herido dicho señor teniente, quien falleció al cabo de cuatro horas.

Oficial

Según un despacho oficial, da cuenta de haberse presentado al coronel Velasco en Holguín el titulado capitán insurrecto Félix Grangel con dos oficiales y otros seis rebeldes.

NOTICIAS

Señor Espona: los paseos de Ronda están intransitables; la Dehesa llena de polvo; la Rambla deteriorada y seca como un toston; las calles sucias; las cloacas no pueden sufrir y el abandono en auge a toda hora y en todo tiempo.

Señor Espona, por Dios.

Por Dios, señor Espona.

—Se ha confirmado la noticia circulada de haber ocurrido algunos casos de triquinosis en Lucena (Córdoba).

Gran número de personas de la población han sido invadidas por dicho mal.

—La importante villa de Amer celebrará los días tres y cuatro del próximo Mayo, la fiesta llamada del Roser con funciones religiosas, sardanas largas y bailes públicos y de sociedad.

Mucho nos alegraremos si diviertan aquellos vecinos.

—Según telegramas de Córdoba, ha ocurrido una explosión de gas grisú en las minas de Bémez.

Hay que lamentar seis heridos de gravedad, dos de los cuales es probable que no sobrevivan a sus heridas.

—En el somaten de esta provincia han sido nombrados; cabo de partido de La Bisbal D. Juan Roca Balmaña; cabo y subcabo de pueblo de Campllongh, respectivamente, D. Mateo Bosch Llaurador y don Matias Hereu Ensera y subcabo de pueblo de Madremaña D. José Martí Masaguer.

—Un personaje importante que reside en Cuba y que se mostraba en extremo pesimista desde el comienzo de la campaña actual, telegrafió anteayer a una muy acreditada empresa, diciéndole que si bien continúan los incendios y fechorías por parte de los insurrectos, presenta en la actualidad la guerra mejor aspecto.

—Han sido nombrados carteros repartidores de Arbucias y Regencós, afectos a las subalternas del cuerpo de Santa Coloma de Farnés y La Bisbal; D. José Riera Ferrar y D. José Roban Bofill.

—En una de las calles de Lisboa, el capitán Gomez Costa, que acababa de regresar de la India portuguesa, agredió al 26^o bastonazo al director del diario *El Universal*.

Este contestó a la agresión haciendo tres disparos contra el citado capitán, hiriéndole gravemente.

—Se ha ordenado a los somatenes de Cataluña, vigilen é impidan que los cazadores atenten contra las palomas mensajeras que tan grandes resultados vienen

dando y han de proporcionarlo en tiempo de guerra.

—Para combatir el insomnio, dice el doctor Huxley en la *Medical Press* que no hay remedio más eficaz que ocultar la cabeza bajo la ropa de la cama, dificultando así la entrada del aire en los pulmones y haciendo que la escasez de oxígeno en el aire respirado produzca, primero, el adormecimiento y después el sueño profundo. Agrega M. Huxley, que no existe el menor peligro de sofocación, pues apenas consigue la persona quedar dormida, instintivamente separa las ropas del pecho y se procura el aire puro necesario a la respiración.

Dado lo barato del remedio, es de suponer que se generalizará rápidamente.

—La benemérita ha denunciado por infracción de la ley de caza a la vecina de Garriguella Maria Castelló.

—Los reclutas del regimiento de Guipúzcoa, continúan practicándose en el tiro en el sitio denominado «Barranco de la Mina» del distrito de Quart.

—Se ha denunciado al joven Martin Serat por llevar una pistola sin tener licencia para ello.

También se ha detenido a Isidro Solsona por usar escopeta sin permiso.

Ambos son vecinos de San Juan de las Abadesas.

—Se ha hecho entrega de los aprovechamientos concedidos a los montes públicos del pueblo de Gombreny.

—El somaten de Viure ha pedido autorización al señor Gobernador civil para organizar batidas generales para la caza y destrucción de animales dañinos.

—Mañana se celebrará en esta alcaldía la subasta para el arriendo del impuesto sobre los sitios públicos establecidos en los mercados y plazas de esta ciudad.

—Parece que nuestro ayuntamiento facilitará local para instalar la escuela Normal de Maestras.

—Ayer se reunió la Diputación provincial.

—El señor Sánchez de Toledo, gobernador civil de Barcelona, almorzó ayer en Miramar con los diputados a Cortes por Puigcerdá y La Bisbal respectivamente señores marqués de Santa Ana y Conde del Villar.

—Se han dado las órdenes oportunas para que se active el alistamiento y el armamento de los vapores «Ciudad de Cádiz y Santo Domingo», ambos de la Compañía Transatlántica.

—Hasta mañana permanecerá en Barcelona el diputado a Cortes por Olot señor Llorens, inventor del fusil del mismo nombre.

—Se ha ordenado que regrese a Figueras, por jornadas ordinarias, la compañía del regimiento infantería de Asia que ha estado de guarnición en esta ciudad mientras se instruían los reclutas del de Guipúzcoa.

—Decididamente toreará *Guerrita* en Figueras el próximo domingo.

—Parece que desde el próximo domingo amenizará el paseo de la Dehesa la música de Guipúzcoa.

—Durante los meses que van transcurridos del ejercicio corriente, han ingresado en las cajas del Tesoro muy cerca de 31 millones de pesetas por redenciones a metálico.

—El señor obispo de Vich ha dispuesto que se restauren los claustros de San Juan de las Abadesas que se hallan en estado ruinoso. En la actualidad se procede a los trabajos preliminares, habiéndose quitado ya una gruesa capa de color que embarnaba las columnas y capiteles, y descubriendo con motivo de esta operación una puerta y unos arcos en bastante buen estado.

—Trátase de construir en esta ciudad un teatro de verano, a cuyo efecto parece que en breve se hará una petición a la diputación provincial para la cesión temporalmente de ciertos terrenos de la propiedad de aquella Corporación.

Segun se nos asegura, las proposiciones serán muy ventajosas.

—Se han precisado los cálculos que permiten asegurar que en 1900, terminado el ferro-carril transiberiano, se dará la vuelta al mundo en 30 días.

Tomando por base el «tren de lujo» que hace el servicio de Ostende-San Petersburgo, se salva el trayecto de Londres a San Petersburgo en cuarenta horas.

De San Petersburgo a Port-Arthur, a través de Siberia y Manchuria, se emplearán 250 horas.

De Port-Arthur, los vapores de una compañía ruso-americana que se está formando, llevarán en siete días a San Francisco, de donde se efectuará el regreso a Londres en diez días.

Se calcula que el precio del viaje rondando costará 1.250 a 2.000 pesetas.

La invención de la «Emulsión Scott» ha producido infinitos beneficios a la humanidad

(Desconfiar de las imitaciones)

Lerida 9 julio 1885.

En cuantas ocasiones me ha sido imposible hacer uso del *Acetate de Bacalao* por repugnancias invencibles de los enfermos, o por no soportarlo los débiles, he recorrido a su precioso preparado, obteniendo excelentes resultados. La feliz idea de combinar con el *Acetate de Bacalao* los hipofosfatos de cal y de sosa, hacen de su agradable Emulsión uno de los más poderosos reconstituyentes.

Felicitó a Vds. por su descubrimiento.

Su afectísimo S. S. O. B. S. M.

Dr. AURELIO ZARDOYA GARCÉS.

Médico por oposición del Cuerpo de Sanidad de Ejército.

GANGA....

Se vende una heredad, sita en esta provincia, y lindante con la de Barcelona, cual heredad la componen cuatro casas de Campo ó Mansos, y tierras de secano, regadio y bosque alcornocal.

Para informes, dirigirse a D. Juan Llanera y Rovira, de Breda, provincia de Gerona. 8-8

La Kola en Terapéutica

La Kola es una nuez prodigiosa cuyos principios activos, prestan señalados servicios a la Medicina moderna.

Su principal alcaloide, es la cafeína en estado naciente, recomendada por todas las eminencias médicas como un tónico-cardíaco de primer orden y un regulador del corazón por excelencia.

Además, la teobromina y el rojo de Kola, dan a esta planta tantas y tales virtudes que, viene a ser como la panacea de las enfermedades nerviosas, especialmente la neurastenia.

Lo difícil es dosificar los principios activos de la nuez de Kola; eso lo ha conseguido el farmacéutico de París señor Astier, presentando al cuerpo médico su *Kola Astier* (granulada), forma cómoda que permite calcular la cantidad exacta que se administra toda vez que cada cucharadita de *Kola Astier* contiene 10 centigramos de cafeína en estado naciente.

La *Kola Astier* (granulada) se vende en todas las buenas farmacias de España y América. Depósito general: Farmacia Astier, avenue Kléber, París.

A. PORRAS.

Dentista especialista en dentaduras, orificaciones y extracciones de muelas sin dolor. Contesta a consulta. Arsenal, 22, duplicado. Madrid.

Para las señoras

Puede hacerse un elegante traje de paseo, de piqué de seda color de pasa. La falda absolutamente sin ningún adorno; el corpiño de forma cruzada debiéndolo cerrar dos hileras de tres grandes botones de nácar cada una. La parte de encima vuelve en una ancha solapa forrada de piqué de seda también, aunque blanco.

El cuello es de forma Médica.

Capotita de terciopelo marrón adornada con plumas negras y un grupito de flores al lado derecho, completan la *toilette*, que por su distinción no dudamos en recomendar a nuestras bellas lectoras.

A UNA MORENA

Linda morena

la de ojos negros,

labios de vida

y ojos de fuego.

La que en su cara

retrata el cielo...

La que me mata,

Por la que muero.

Cuando la vida

te cause tedio,

piensa que hay algo

que será eterno,

a tu ventura

siempre dispuesto...

El amor grande

que por tí siento,

linda morena

la de ojos negros.

Fidel Melgares.

Distracciones

Disputa conyugal:

El marido no puede más. Coge el sombrero y el bastón y se dirige hacia la puerta de la calle.

—¿Cuando volverás?—le pregunta la esposa.

—Cuando me de la gana.

—Bueno; pero no más tarde.

Boletín religioso

SANTOS DE HOY

Nuestra Señora de Montserrat

SANTOS DE MAÑANA

San Pelegrín y santa Catalina de Sena

CUARENTA HORAS

En la iglesia de San Lucas

Tipografía de LA LUCHA, plaza del Grano, 6, bajos.

— 52 —

ras para los edificios, sobre todo columnas cilíndricas, lisas é incorruptibles, para los pórticos y las cubiertas. Y nada digo de aquellos hermosísimos racimos que todo el mundo conoce y que solo nosotros, los africanos, comemos frescos.

(1) Nosotros no satisfechos aun de regalarnos con esta golosina, ponemos los dátiles a fermentar con agua, y sacamos un vinillo agradable, sin contar aquel otro de color de leche que se ha bebido en la mesa. Para esto basta una sangría en lo alto de la planta, como en las otras palmeras.

—¡Pobres palmeras! exclamó Linda.

—Las pobreillas recibieron de Dios este encargo; y se dejan sangrar incesantemente como las ovejas se dejan ordeñar. En general, el datilero, el cocotero y otras palmeras son en todo útiles y productivas, con los nervios de las hojas nos regalan filamentos para telas fuertísimas, y para cordelería a toda prueba; con los desperdicios ó sea con las cortaduras de las hojas nos proveen de esteras, de alfombras, de sombreros, de capazos y de otras cien chucherías...

—Y de palmas benditas para el domingo de Ramos; añadió Linda.

—Si, de palmas, dijo Guido; ¿qué mas se puede pedir a las palmeras? ¡manjares, vino, aceite, vestido, leña, habitación y ramos benditos!

—Por que, dijo Linda, no manda V. una docena de parras a nuestras buenas hermanitas, para que adornen un poco su jardín?

—Para dejar a V. el placer, respondió Guido con una sonrisa maliciosa, de que les mande los centenares que guste.

(1) El autor si ha estado en España de fijo no ha visitado nuestro hermoso Reino de Valencia, cuando tal asegura. (N. del T.)

— 49 —

le pone la sal y se deja cocer, rociándolo con caldo de pollo, salsa de tomate ó otra de las que conoce el arte. Puede tambien hacerse en agri dulce, pero para eso...

—Basta con esto, mi querido Moina, dijo el señor Vernet. Ya puedes retirarte; nos lo has explicado maravillosamente... Hoy te has hecho famoso con estas señoras. Muy bien, Moina.

El pobre negro se marchó saltando de alegría. La reunión hizo los comentarios y las alabanzas de la teoría, que acababa de oír; sin ocuparse siquiera de las salsas, la caza, y las verduras que se servían; y no fué poco si por cortesía se probaron los guisantes frescos a la inglesa; por los que el señor Vernet tenía especial predilección sobre todas las verduras. Los hombres preferían alguna copa de vino seco ó espumoso ó tomaban algunos sorbos de ponche caliente y licores: las señoras por su parte se entretenían con los postres, y sin cuidarse de las etiquetas europeas, tomaban algunas cucharadas de *zabaione*, ó de crema al thé, al moka ó al cacao (que de estas y de otras clases se servían) y después picaban alegremente en los fruterios. Las ananas exhalaban su perfume hermosas y frescas como acabadas de cojer en el parque de la factoría; las naranjas eran gordas, de piel fina, y apetitosas con su agri dulce, que en el clima del trópico sabe admirablemente al paladar; las guayabas despedían un perfume delicioso, y si su figura se parecía a las peras europeas, su carne las aventaja en delicadeza. Las señoras prefirieron a todas las demás frutas, las nueces de coco fresco en leche todavía; a su misma presencia se partían con una sierra muy fina y se ponían en la mesa con unas hueveritas a propósito, y las jóvenes se las bebían a sorbos, pareciéndoles delicioso el sabor de aquella leche.

Sirviéronse las cigarreras. Levantáronse las señoras y salieron a la *intempérie*, excepto la señora Catalina que se

La Moda Elegante Ilustrada.

Se representan en esta capital los Sres. A. de Carlos y hijo de Madrid, por los Sres. D. Américo Pabón, Paciano Torres y Martí y Carrol, en cuyas librerías se admiten suscripciones y reclamaciones, y se facilitan números de muestra.

Este periódico, indispensable en toda casa de familia, contiene figurines iluminados de modas de París, patrones de tamaño natural, modelos de trabajar a la aguja, croquis, tapicería en colores, novelas, crónicas, música, Bellas Artes, etc.

En la imprenta de este Diario se hacen toda clase de trabajos, a precios reducidos, con esmero y prontitud.

Plaza de S. Francisco núm. 6, bajos.

LA FAMILIA.

5, RUE DE LA PERLE, 5. PARIS.

Gran revista parisiense de literatura y modas. Edición española de «La Familia» que cuenta hoy 15 años de existencia y 150.000 suscriptores.

Magníficamente ilustrada por los primeros artistas de París, contiene siempre interesantes GRABADOS DE MODAS Y CUADROS, LOS MÁS NOTABLES DE LA PINTURA MODERNA, COPIA DE LAS OBRAS MAESTRAS DEL ARTE ANTIGUO y por último, un ameno y variado texto de literatura y conocimientos útiles redactado por los más distinguidos literatos de España, Francia y América.

Precio de suscripción: por un año, para España, 8 francos, y para América, 12 francos. Admitimos para pago sellos de franqueo de todos los países.

PARA SER ELEGANTE.

Segunda parte de Para ser amada, versión castellana de D. Eugenio de Ochoa, un tomo en 127 con cubiertas en dos colores.

Precios: En rústica, 3 pesetas en Madrid y 3'50 en provincias. Encartonado a la Brade 3'50 en Madrid y 4 en provincias.

Se encontrará en casa de los Editores, Bailly-Baillière e Hijos, Plaza de Santa Ana, 10 Madrid, y en todas las librerías de España y Ultramar.

Sección comercial

VALORES DEL ESTADO	Contado	Fin mes	Próximo	OBLIGACIONES	Contado
Interior.		63 10		Almansi 5 por 100.	
Exterior.		74 85		F. C. Francia 6 por 100.	79 3
Amortizable.	75 50			Id. Id. 3 por 100.	93 50
Cobas, Emisión 1886.	87 75			Cédulas id. no hipotecadas 4 por 100.	98 25
Id. Id. 1890.	78 75			Oreñesa 3 por 100.	88 87
				BOLSA DE MADRID.	34 80
				Interior.	
				BOLSAS EXTRANJERAS.	
				Girona.	18 85
				París.	63 25
				Renta exterior.	102 00
				Acciones F. C. Norte España.	29 87
				Londres.—Renta Exterior.	

Telegrama de la casa Quintana y Bassols. Ciudadanos, núm. 20; subida de San Martín, principal.

MANUAL DEL CAMISERO

Tratado de corte teórico-práctico con dibujos y patrones al natural, por D. Severino Álvarez Herrero.

Esta obra, única en su género, es de gran utilidad y muy necesaria a todas las madres de familia, alumnas de las Escuelas Normales, Profesoras de Colegios y a cuantos cultiven el comercio de Camisería. La claridad y sencillez con que está escrita y los muchos patrones que tiene de tamaño natural, la hacen comprensible a todas las inteligencias.

Como los patrones y dibujos son de tamaño natural, salvan las dificultades que ofrecen las de pequeñas dimensiones por no ser necesario el uso de escalas que dificultan el corte y muchas veces echan a perder las prendas.

Precio 3'50 pesetas por correo y certificado. Pídase a su autor, calle de Toledo, núm. 75, 3.ª izquierda Madrid, acompañando su importe en libranza o sellos.

RESEÑA HISTÓRICA

SITIOS DE GERONA EN 1808 Y 1809

DE LOS

D. Emilio Grahit.

Dos tomos de cerca 800 páginas, 10 pesetas cada tomo.—Puntos de venta: En Gerona, librerías de Torres y Franquet; en Madrid, Fernando R.; en Barcelona, Alvaro Verdader, y en Valencia, Ramón Ortega.

APRENDIZ.

Se necesita uno en la imprenta de este diario.

ANUNCIOS MORTUORIOS.

Se reciben en la Imprenta de este diario hasta las 8 de la noche.

quedó para fumar sin desdenarse de collar con sus propias manos su cigarrillo de habano suave. No así Ricardo y Guido que no abandonaron a la gente femenil.

—Vamos, dijo Ricardo, es hora a propósito para que demos una vuelta por la factoría y después contentaremos a mi hermano dando un paseo por su parque.

—¿Y por qué no comenzar por el parque? preguntó Guido: respirar el aire libre después de comer es el mejor café.

Guido salió vencedor con el socorro de Linda, que quiso cumplir su promesa. Se visitó pues la viña, el olivar, los manzanos, la huerta y el jardín; así llamaba Guido a los pedazos que en diversas formas, hacia cultivar detrás del edificio de la factoría. La viña eran varias especies de palmeras, especialmente la *Rafia vinifera*, de las que no sacaba mas fruto que el vino para el consumo diario, puesto que el jugo vinoso que destilan no permite conservarse mucho tiempo; solo como muestra de ser aquello la viña, había algunas verdaderas vides a fin de que, decía Guido, se averguenzen de no hacer nunca racimo que llegue a madurar, con tanta fantasía de ramaje.

El olivar era un bosquecillo de *Elaidi quincesi* pero mas para muestra que para otra cosa, porque el aceite de esta palma tanto mas gusta a los negros por su gran sabor y acritud, cuanto disgusta a los blancos, que hacen con el gran tráfico para la fabricación del jabón.

—De dónde se les saca el aceite? preguntó Linda.

—De aquellos frutos gordos, que se ven allí arriba, mas parecidos a piñas que a racimos, respondió Guido. Cuando sazonan tienen unos huesos de cáscara muy dura cubiertos de una carne sabrosa, de ellos se saca el aceite, y también la estearina para iluminar los dorados salones.

—¿Cuán pródiga es la Providencia con nuestros pobres negros! exclamó Linda, si a lo menos supieran agradecerle!

—Y observen ustedes, continuó Guido, que esta especie es de una rusticidad sin igual, se cría muy bien en cualquier terreno, y aunque no se le de absolutamente ningún cultivo, produce aceite por valor de una libra esterlina al año, y además si quisiéramos nos daría vino también, con solo cortar el pezon del racimo y colocar la punta dentro de una vasija, pero esto sería con perjuicio del aceite.

Había allí un pequeño y gracioso arbusto que Alice había visto en el Cabo en el jardín del Estado, pero cuyo nombre no recordaba. —Y este? preguntó a Guido.

—Este es un guayabo, cuyas peras no han disgustado a ustedes ahora mismo en la mesa.

—Verdaderamente, decía Alice, que un arbusto tan lindo merece hacer los frutos tan deliciosos que hace.

—Tenemos también otros, pero esparcidos por donde el terreno les cuadra mejor por estar mas a la sombra o al abrigo de la intemperie, tenemos papayas, tamarindos, bananos, baducas (1) y el pistacho terrestre. Tenemos también hortalizas... pero en verdad, exceptuando algunas pocas cebollas del país y alguna miserable patata, el honor del huerto corresponde a las remolachas de Europa y casi nada mas.

Algo mas adelante había un grupo de altísimos cocoteros con sus elegantísimas copas en forma de parasol y el cuello adornado de gordísimos frutos, unos redondos y otros ovalados, como collar de perlas dignas de tan altos gigantes. Cerca de estas palmeras crecían otras entrelazando sus ramas, los datileros, en los que la naturaleza hizo el mayor esfuerzo para reunir lo útil con lo bello. Estos son, decía Guido a Linda, son nuestros *factotum*; su tronco, que mide a veces veinte metros, nos surte con abundancia de ligadu-

(1) Especie de bellota. (N. del T.)